بطوطة مغبرة سرية للغاية فرني على ألاح العا





Tonis Gillion States and States



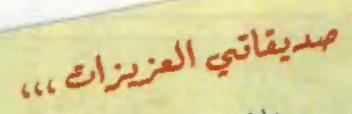


في نظام المترجاع أو تصييرات أو الراساء بأي شكل أو بأبنا غريفة الكانونية كانت أوميكانيكية تصويرية أو تسميقية دون إذن خطي سنية من ماك العقوق.

طبعت بمطابع القبس دولة الكويت

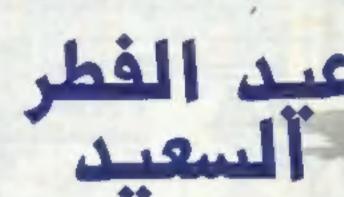


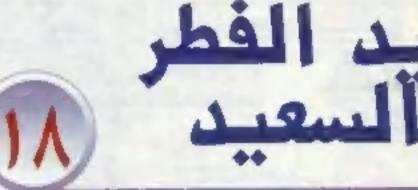




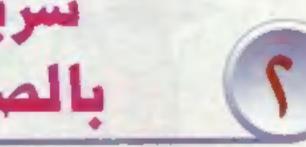
ها نعن نودع شهر الصوم بأيامه المباركه ونستعد لاستقبال عيد الفطر السعيد، ولهذا حرصت مجلة ميني على تخصيص عدد خاص بهذه المناسبة ، فستجدين داخل العدد كل ما يساعدك على الاحتفال والاستمتاع بالعيد.

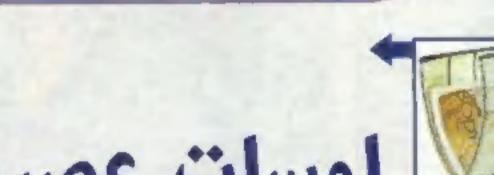
وكل عام وأنتن بغير





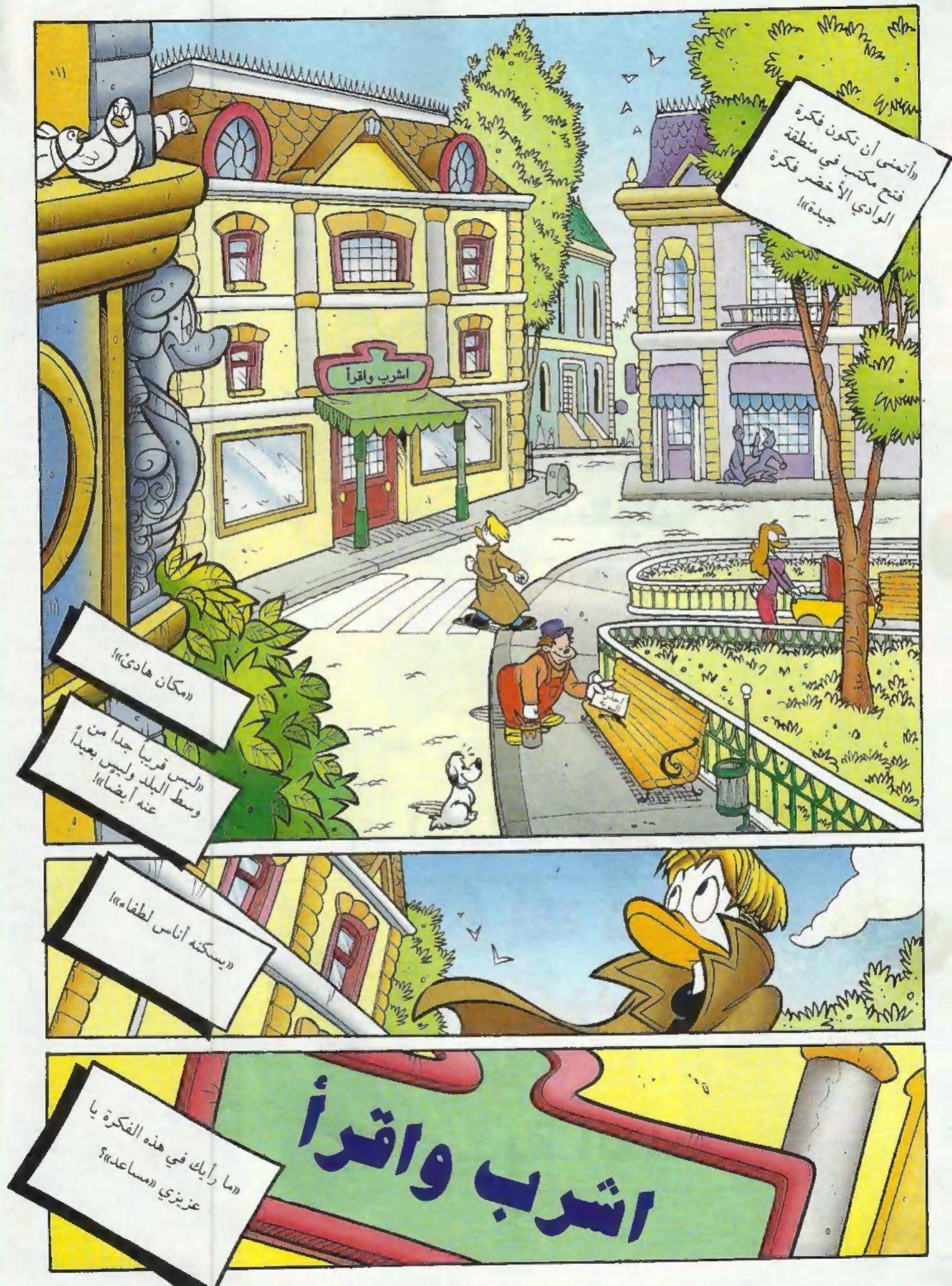


























































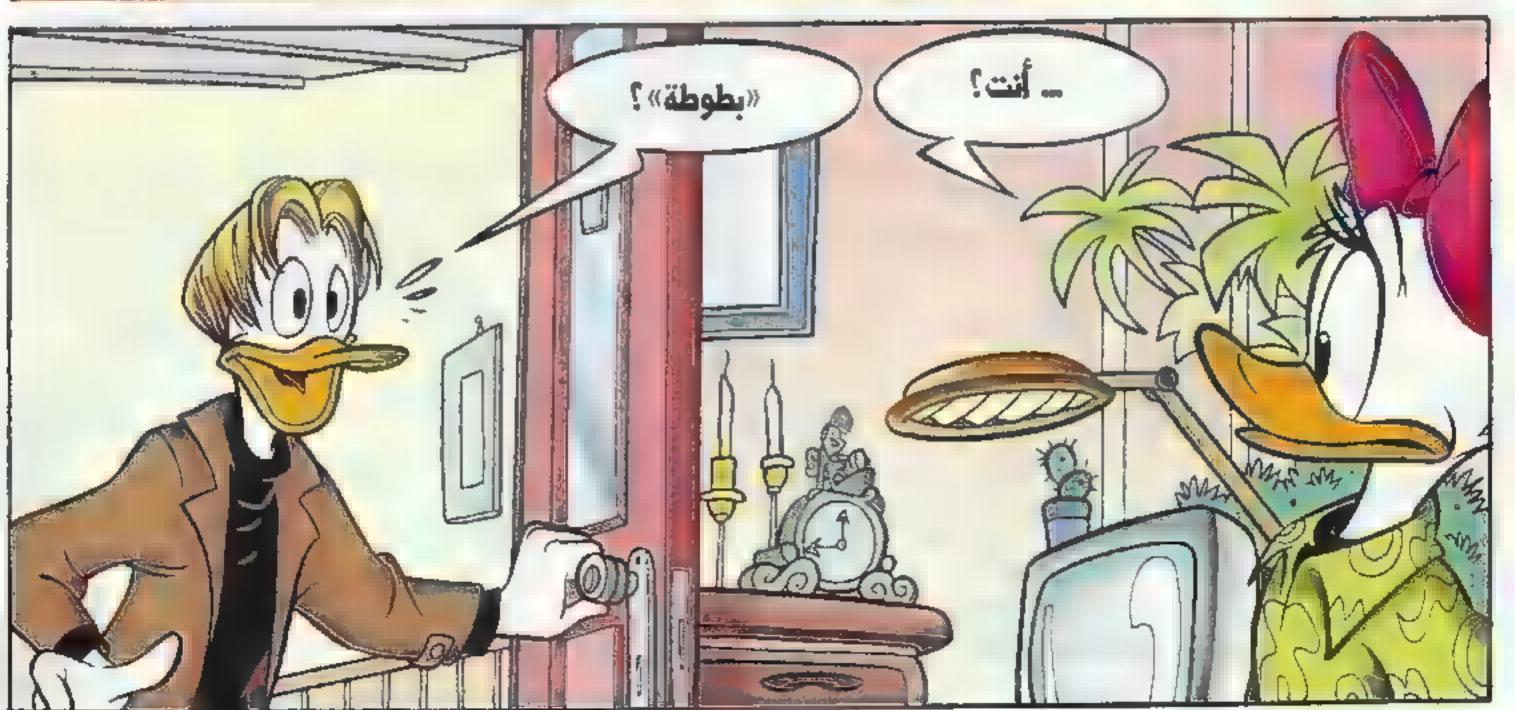






















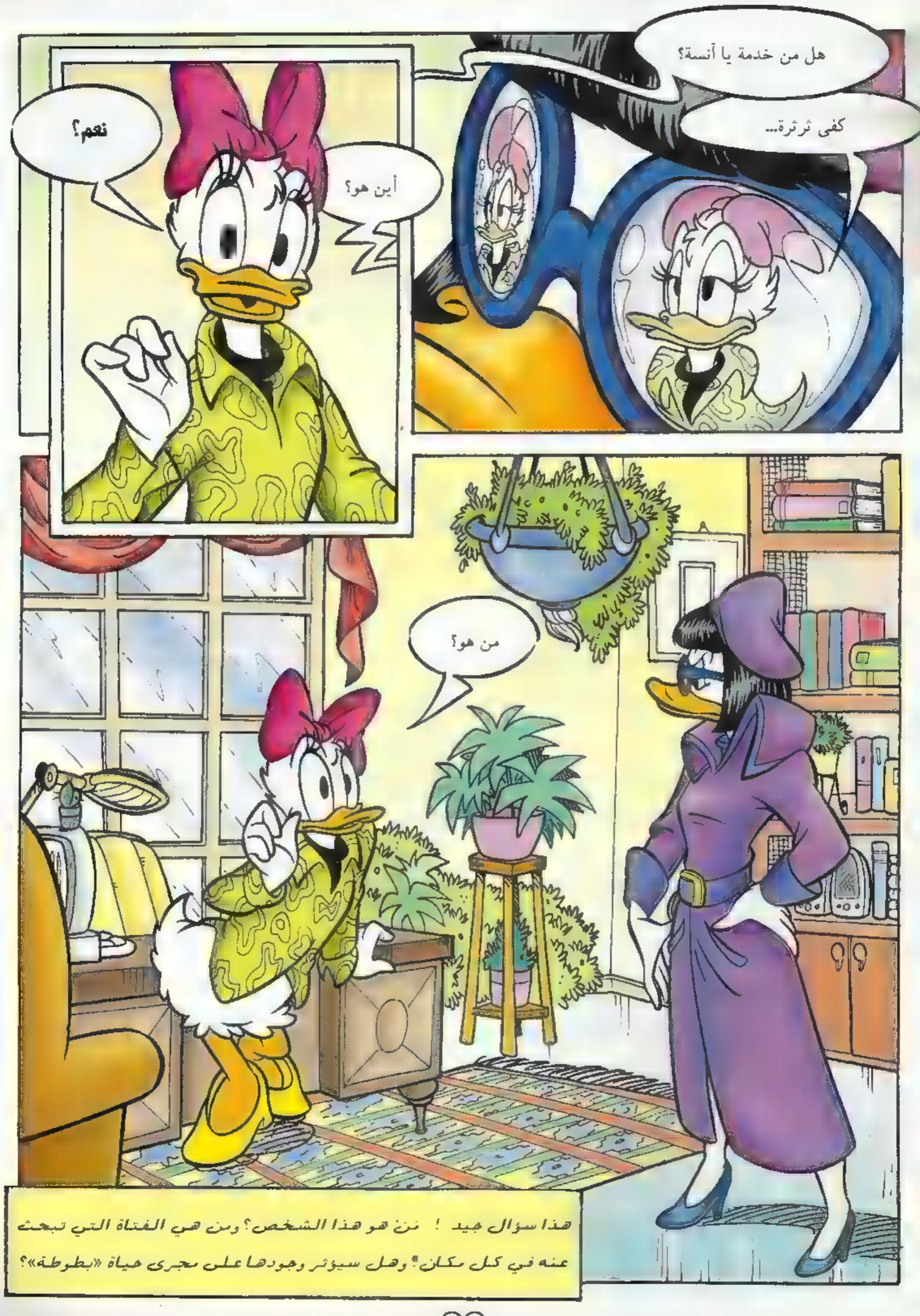














عو اليوم الأول من شعر شوال، وهو يوم واحد وليس ثلاثة أيام كما يظه الكثيرون وإنما ارتبط ذلك العدد بعيد الفطر لأن الناس اعتادت أن تتعطل اعمالهم وأشغالهم لمدة ثلاثة أيام فظنوا العيد تذلك وللنه في حقيقة الأهر هو يوم واحد.

كلج اواس وألبتان بطيح

يفرح المسلمون في عيد الفطر بفضل الله عليهم بإتمام شهر رمضان وأداء فريضة الصوم، فيشكرون الله ويكبرونه في ذلك اليوم، بخروجهم من منازلهم ليؤدوا زكاة الفطر ويصلوا صلاة العيد.

الجاذا سوس بخيط الفظار ؟

سمي عيد الفطر بهذا الاسم، لأن المسلمين يفطرون فيه بعد صيام شهر رمضان المبارك، كما يسمي أيضا بالعيد الأصغر لأنه يوم واحد بعكس عيد الأضحى الذي يطلق عليه المسلمون اسم العيد الأكبر فهو أطول مدة من عيد الفطر (أربعة أيام).

الخيب فرخة

يدخل عيد الفطر البهجة والسعادة في قلوب الأمة الإسلامية والعالم أجمع، فهويوم مبارك، وترى فيه الكبير يعطف على الصغير، ويتزاور الأهل والأقارب والأصدقاء ويتبادلون الهدايا والعيدية التي تسعد الأطفال، هذا بالإضافة إلى الملابس الجديدة التي تناسب

مثل هذه المناسبة السعيدة، فالجميع يستعدون للعيد ويستقبلونه بعد طول انتظار بكل حب وفرحة ولهفة بزي مناسب جميل، ولكن يجب ألا ننسى أن هناك من يحتاج إلى رقة المعاملة وحسن الزيارة والاهتمام الصادق مثل الفقراء والمساكين والأيتام والمعوقين وكبار السن وهم أولى الناس بالاحتفال معنا بأحلى أيام السنة.. وهي أيام بالاحتفال معنا بأحلى أيام السنة.. وهي أيام وأحسن حال وأعاده الله على الأمة الإسلامية وأحسن حال وأعاده الله على الأمة الإسلامية جميعها باليمن والبركات.



العيد ملتقى الأهل والأصدقاء، وأيام للفرح والبهجة وتخفيف من هموم العمل ومتاعب الحياة، ترين أعز الأصدقاء وأغلى الحبايب، لكن بيقى لهذه الأيام لفتات علينا المحافظة عليها:

ا - عنداجتماعك مع أقربائك.. بادري بتقديم التهاني والتباريك بهذه المناسبة السعيدة.

٢ - ابدئي دائماً بتهنئة كبير العائلة ثم بتهنئة والديك واخوتك بوعند اجتماع الأقارب قدمي التهنئة أولاً ثجديك وأعمامك وأخوائك ومن ثم من يليهم.

٣ - لا تحاولي لفت انتباه وليس المادي فإعطاؤك هذه الجميع لما تلبسينه من جديد محبته لك وإن كانت زهيدة.
 بل انتظري لتسمعي كلمات ٧ - لا تصرفي جميع العيد الاعجاب منهم.

إذا تحقيت مين العيد.
 ترتد توبا أجمل ٨-به
 منك الله تجعلي هذا افكري يؤثر عليك أو تظني أن ولا تنه الحجميع سيعجب قبل الا بثوبها دون ثوبك بل
 تحقيدي أن تكل شخصية ما

يناسيها وأن

الجمال الحقيقي هو جمال الأخلاق والثوب لن ينقص من جمالك شيئاً.

مند تقديم الحلوى لك لا تقومي بأخذ جميع الأصناف المقدمة بل اختاري الصنف الدي تحبينه وبالقدر الذي يكفيك.

تماع الأقارب قدمي التهنئة أولاً ٦ - إذا قام من هو أكبر منك بتقديم العيدية لك جديك وأعمامك وأخوالك ومن فبادري بشكره وإظهار سرورك بها مهما كان ثم من يليهم.

٣ - لا تحاولي لفت انتباه وليس المادي فإعطاؤك هذه العيدية دليل على جميع لما تلبسينه من جديد محبته لك وإن كانت زهيدة.

بل انتظري لتسمعي كلمات ٧- لا تصرفي جميع العيديات على الحلوى والألعاب بل قومي بتوفير جزءاً منها لما بعد على العيد.

ترتد ثوبا أجمل - بعد يوم حافل بالسرور واللعب والتنزه منك ك تجعلي هذا اشكري والديك على ما قدماه لك في هذا اليوم يؤثر عليك أو تظني أن ولا تنسي أن تقومي بترتيب أدواتك وملابسك الجميع سيعجب قبل النوم ووضع عيديتك في الحصالة.

وكل عام وأنتن بخير



صديقاتي العزيزات، بمناسبة عيد الفطر المبارك أهديكم هذه الحلوى الشهية السهلة التحضير فاقبلوا هديتي وبالهناء والشفاء وكل عام وأنتن بخير

المقادير:

١- كوبان من الطحين ٢-كوب من الزيد ٣-قليل من الفائيليا ٤-ملعقة صغيرة بيكنج باودر
 ٥-كوب جوز هند مبشور ٢-ملعقة كبيرة من حليب جوز الهند البودرة ٢-١/٢ كوب سكر بودرة

الطريقة:

" - إخفقي الزيد مع السكر وحليب جوز الهند والفانيليا

٢ - أضيفي الطحين والبيكنج باودر ثم ابدئي العجن حتى يمتزج العجين

٣ - اضيفي ١/٤ كمية جوز الهند المبروش للعجين واعجنيها جيداً.

- شكّلي العجين على شكل كرات صغيرة واغمسيها في باقي جوز الهند المبروش

من على حرارة ١٦٠ مثوية مدة تتراوح
 من ١٥ إلى ٢٠ دقيقة

٦ - قدميها باردة

تنبيه: اعداد الأطباق يجب أن يكون بإشراف الكبار ورقابتهم









نستعد لعا بشوق وأمل ونُعدُ الكعك والطوي، نشتري أعلى الثياب، نفرش الجديد لاستقبالها، ونبيت ليلتنا ننتظر الغد وما يحمله لنا من متعة ولعب ولقاء الأهل والأصدقاء ،ولا ننسى العيدية ،إنها أيام عيد الفطر السعيد ،وليكن منزلك أكثر جمالاً وفي قذه المناسبة ولعذا نقدم لك عذه الطريقة لتتركي لمساتك في كل ركن من أركان المنزل.

المواد الزازمة،

- ♦قطعتا قماش شيفون . قطعة قماش حسب الرغبة
- ♦ شريط مناسب للون القماش ♦مقص ♦ إناء زهور

طريقة العول،

يجب عليك أولا اختيار حجم القماش مناسب لحجم إناء الزهور الذي ترغبين

♦ ضعي الآن قطعة القماش الداكن بين قطعتين مختلفتي اللون من قماش

ربط القماش باستخدام شريط محكم أو قطعة قوية من المطاط ثم غطيها بشريط ملون عريض واربطيه على شكل عقدة.

♦ أبعدي القماش عن فوهة الإناء ونسقيه بشكل جيد مراعية تناسق لون

الأزهار مع لون القماش.



العيد الميارك. وكل عام وأنتن

تنبيه: التنفيذ يجب أن يكون بإشراف الكبار ورقابتهم



































































مخبرة منافسة لها؟ وكم ستكسب «فرفوشة» من

خلال عملها مع «بطوطة»؟



أشياء صغيرة لكنعا تحيرنا أحياناً...
وتأخذ من وقتنا الكثير... لكننا بحاجة إليعا كل
يـوم... ولا يـمـكنـنـا الاسـتـغنـاء عنعا... لعذا يسعدنا أن
نقدمعا بلمسة عصرية.



يمكنك صنع علاقة صغيرة للملاقط من القماش لتفادي ضياعها أو البحث عنها هنا وهناك لتجعلي من نشر الغسيل متعة بلمسات بسيطة أنيقة.

تحتاجين دائماً لكتاب الطبخ ولتتفادي وقوع الأطعمة أو مواد التحضير عليه يمكنك وضع رف صغير في مكان مناسب في المطبخ بحيث تستطيعين رؤيته

عنب إعدادك لوصفة جديدة

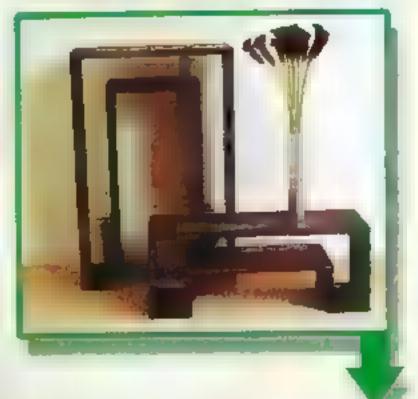
عند العودة من التسوق تكثر لدينا الأكياس ونحتار أين نضعها لكن يمكنك الأن وضع سلة صغيرة خلف باب المطبخ

لتضمى بها هذه الأكياس.



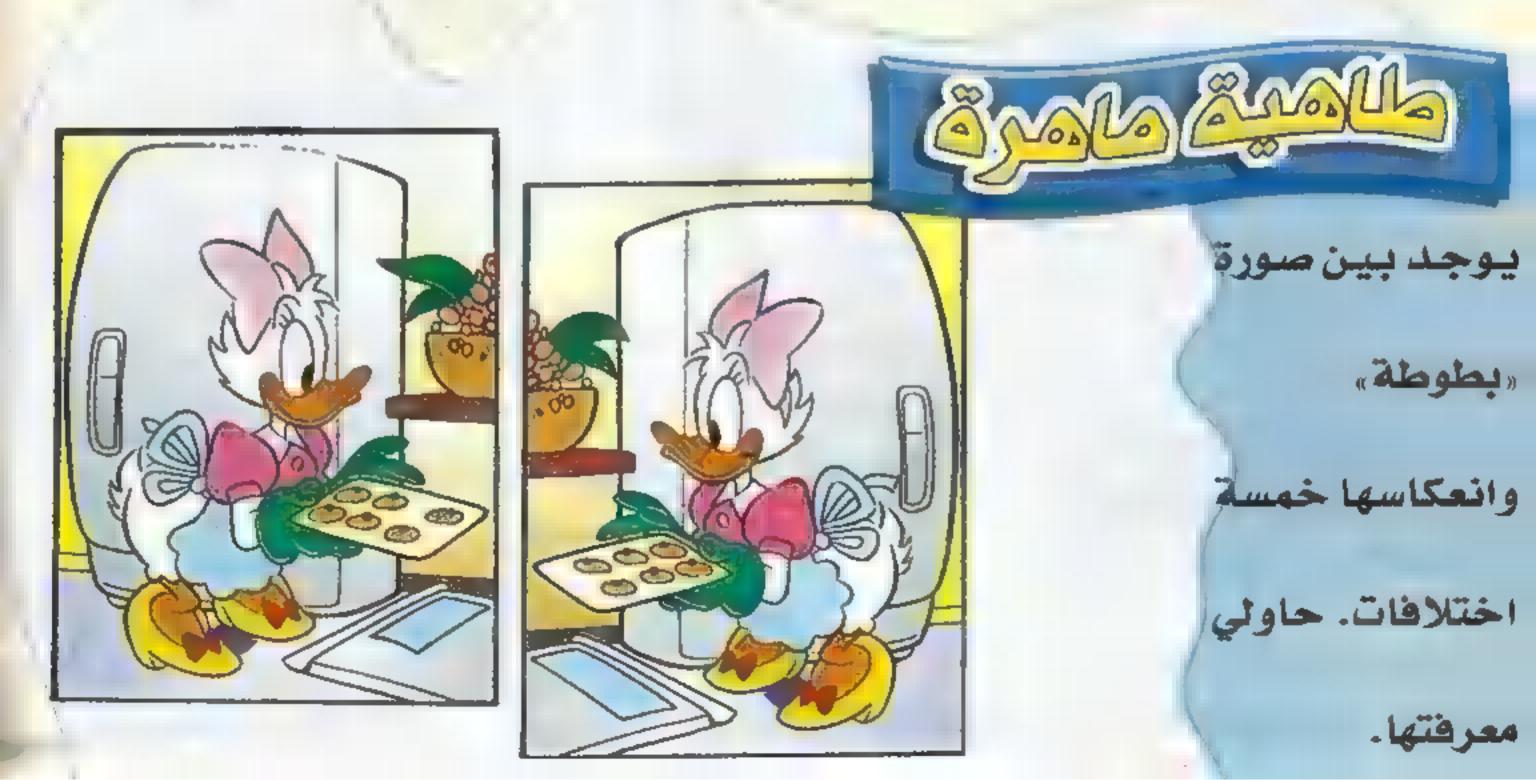
بعد الانتهاء من قراءة المجلات دون إلقائها هنا وهناك يمكنك وضع حافظة المعالات والصحف في أحد أركان الغرفة.





لمسات وردية بسيطة لكنها تضفي جمالاً ورونقاً لغرفتك.





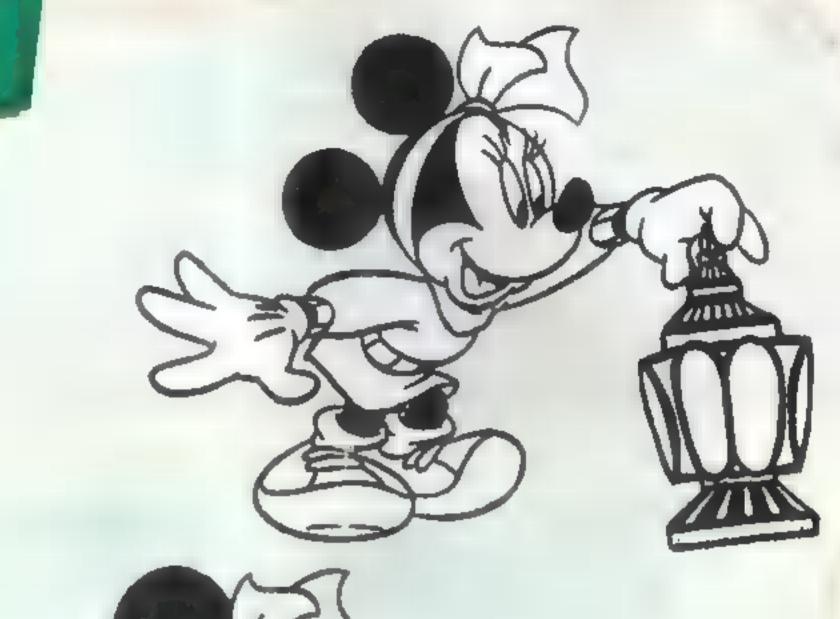


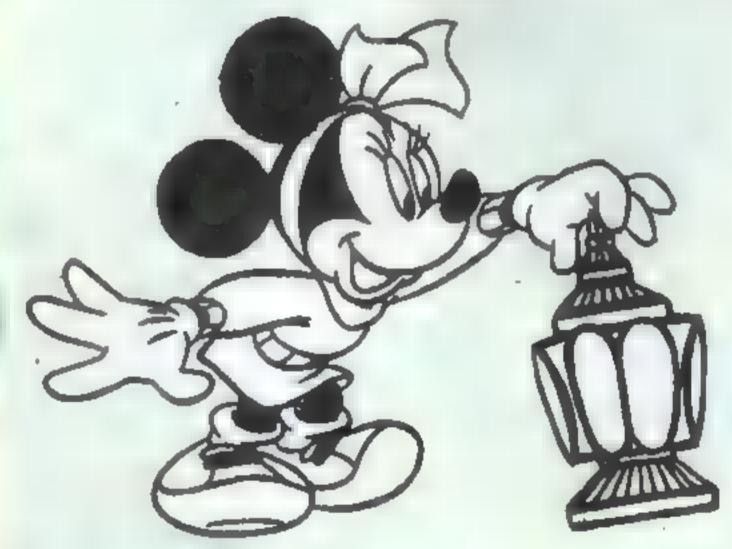
ماهي الاختلافات

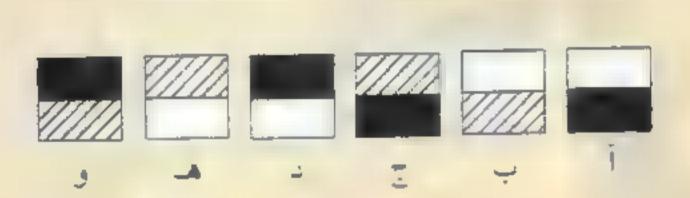
الشلاشة بين

المشهدين

المتشابهين؟

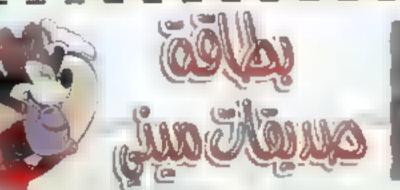








حددي أي شكل يالائم الخانة التي فيها علامة استفهام؟



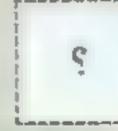
.رقم الهاتف:

صورتك منا

العسنوان:.....









المعن ها المعن ها المعن المعنى المعن

سبرد أشتراكك ني المسابقة بتيج لك الغور بضيية والعد



***************************************	الإسم:
	العمر:
القصة القصيرة	المسابقة: التلوين □ الرسم □
	رقم الهاتف:
	العنوان:
	اسم صديقك المفضل:
	عمره:بلده:
	رقم ماتفه:
	القصة القصيرة ا

كيفية الاشتراك،

١ - اختر المسابقة التي تود المشاركة بها ويمكنك
الاشتراك بأكثر من مسابقة شرط أن ترسل كوبون
منفصل لكل مسابقة
٢ - املاً كوبون المسابقة الأصلي الموجود بمجلات

٢ - املا كوبون المسابقة الأصلي الموجود بمجلات ديزني (ميكي - ميني - بطوط - اجازة مع ميكي) بخط واضح وأرسله مع مساهمتك على العنوان التالي:
 الكويت - ص.ب ٢١٨٠٠ الصفاة - الرمز البريدي
 ١٣٠٧٨ - مجلة ميكي

٢-سيتم اجراء السحب أسبوعيا لاختيار الفائزين في كل المسابقات وسيتم إعلان أسماء الفائزين يوم الخميس من كل أسبوع في مجلة ميكي ابتداءً من العدد ٢٥٢.



a Marie Ind almost



100

Hard Baryl James March Station Laborate



رجل النا بعدا الم تأثيثك في حدورا مضحة وأحدة



The second

بين الرسيا الجرفة وأروان رافية وأرسك مع كويون المسابقة



لمبات إضاءة بأشكال خاصة



تمبيونه



حقيبة مدرسية رائعة



سجادة العاب الضية



طائرة شاطيء





ساعات ملتب بتصميم خاصه



,



العاب الكمبيوتم





























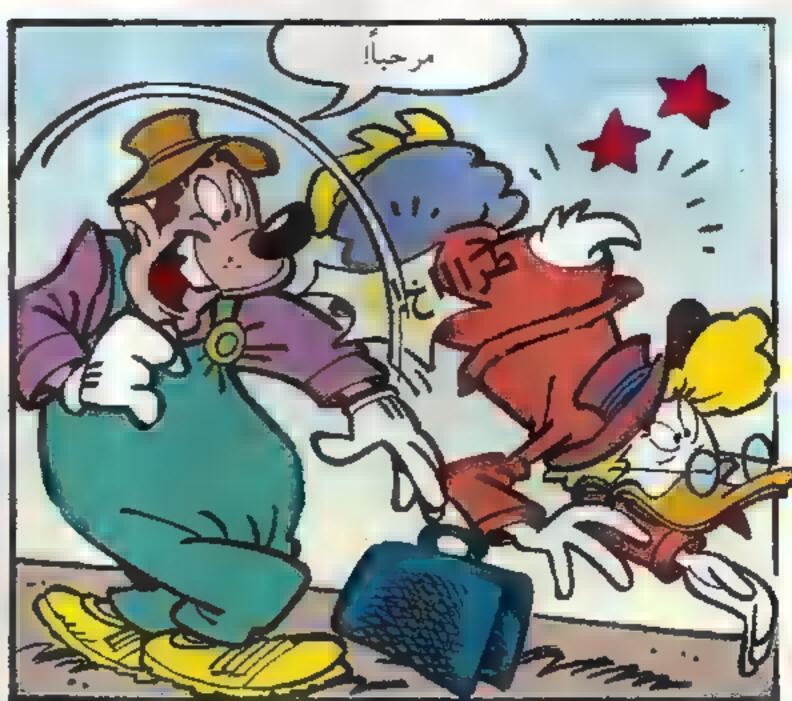


































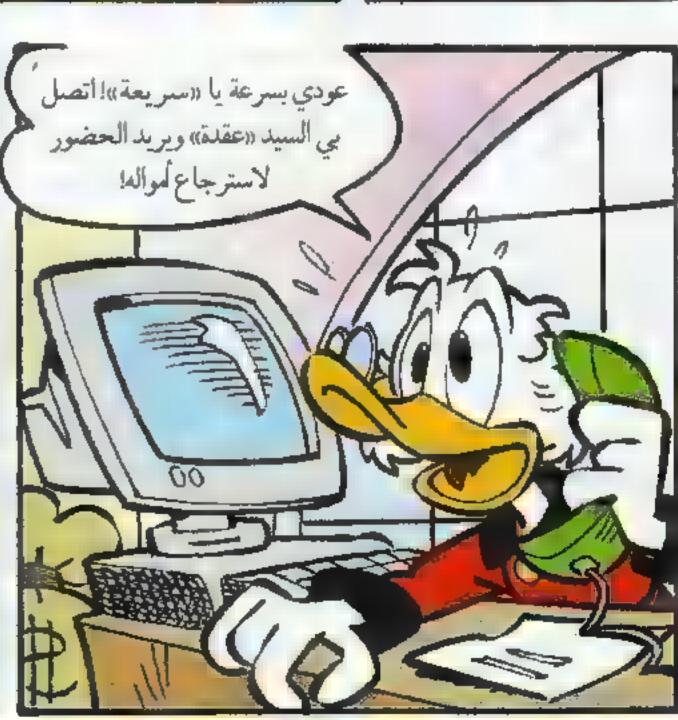






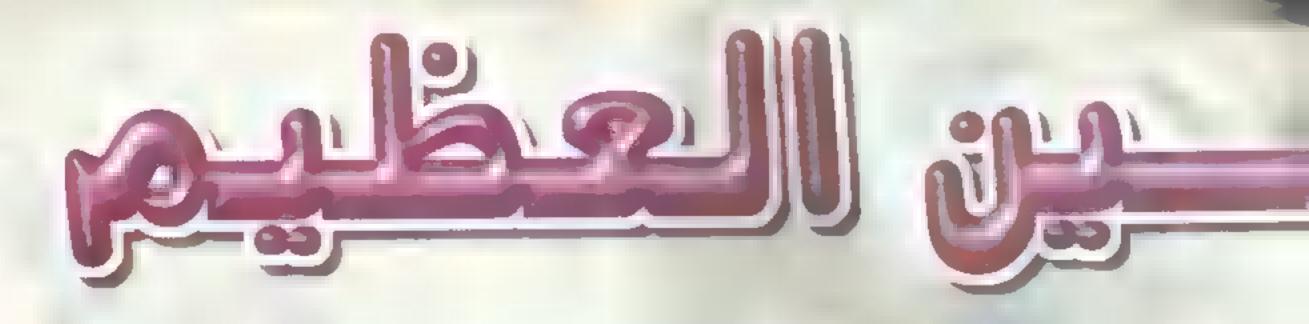












للعجوم والدفاع:

كان هناك جنود يراقبون المناطق المحيطة بالسور فوق أبراجه وعند ظهور أي خطر يحذرون الآخرين بواسطة إشارات من الدخان أو النار، أو الطبول ثم يستعد الجنود المختصون بالأقواس لتوجيه سهامهم نحو الأعداء، وكانت هناك قوات دائمة مستعدة للدفاع عن سور الصين.

حديثاً انهارت أقسام كبيرة من السور بسبب العوامل الطبيعية منذ العام ١٩٦٦، بلغ طولها ٥, ١٥كم، كما هدمت الدولة جزءاً منه لإنشاء سد كبير للمياه، ولم يعد يتكفل حماية البلاد من الغزو، وهو أشبه بالدروع المتصدعة ولكن رغم ذلك فإن منظره مثير حقاً، لذا فإن أعمال الصيانة مستمرة من أجل إسعاد السائحين، كما يتم تصوير إعلانات كثيرة عنده.

من فوق القمر:











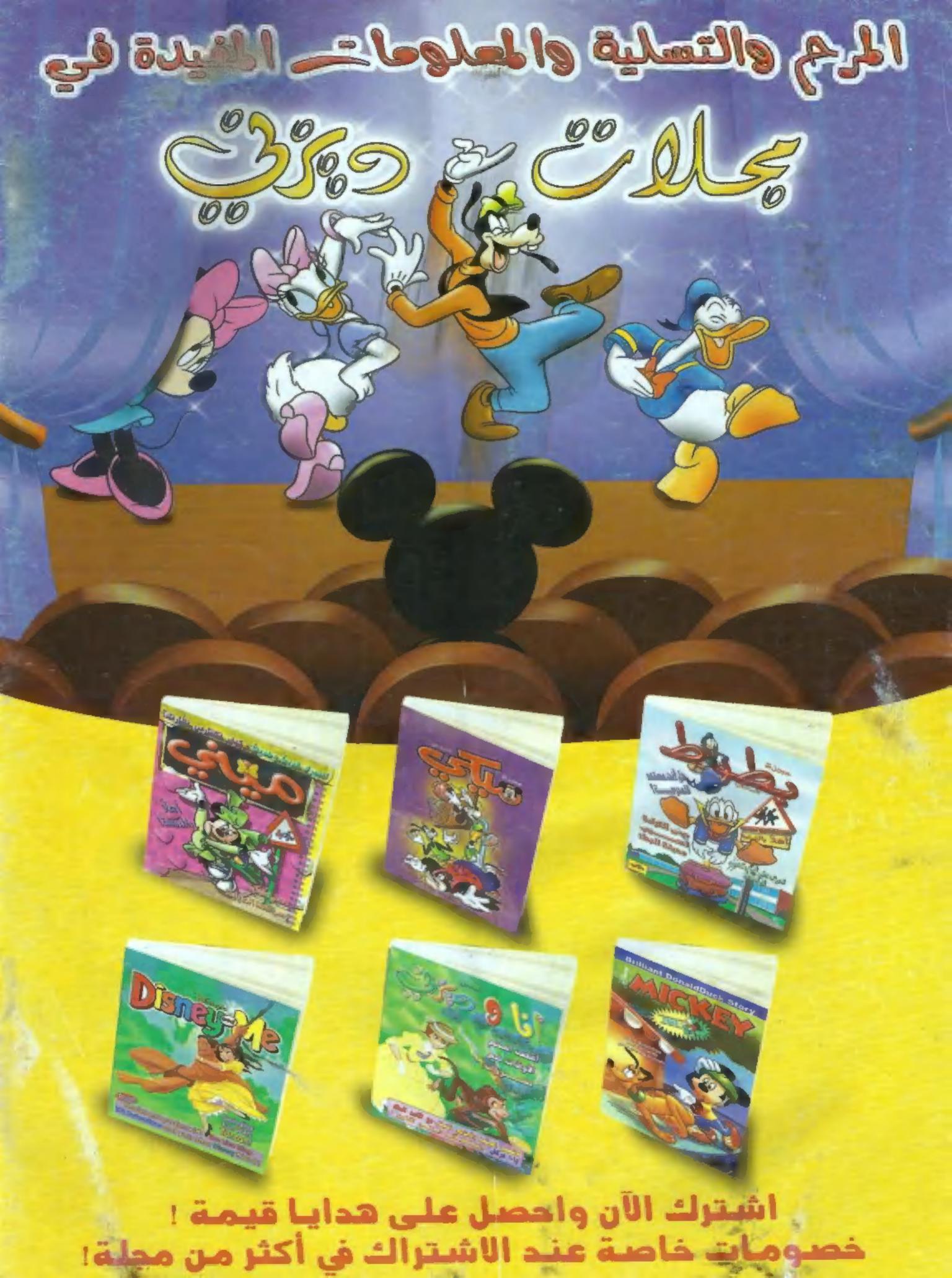
مسابقة القصة القصيرة

معابقة النكائب

مسابقة الرسع

808 808

مسابقة التلوين





عرب كوميكس هذا العمل عن مجهودي الشخصي .. أرجو اسن أراد نقلة الا يدكير اسم المصدر .. والاستغذاث بصاحب العمل أولاً .. والله الموفق .

فلاحظات فهملة :

المصدر هو : عرب كوميكس للقصص المصورة WWW.ARABCOMICS.NET

صاحب العمل : @ملك الرومنسية@

agail di thee same di thee







هذا العمل هو لعشاق الكوميكس، وهو لغير أهداف رغية مطلقاً، وهو لتوفير المتعة الأدبية فقط، الرجاء إبتياع النسخة الورقية المرخصة حال نزولها للأسواق، لدعم استمراريتها وتشجيعها، وحذف هذا الملف بعد قراءته.

This is a fan base production, not for sale or ebay. Please pay the original release whene it hites the market to support it's contiunity, and delete this file after riding.